

Pasta mit Guacamole und Jakobsmuscheln

Zutaten für 1-2 Portionen:

FÜR DEN NUDELTEIG

1 Ei
100 g Mehl
1 EL Butter (nach dem Kochen in die Nudeln geben)

GUACAMOLE

1 reife Avocado
1 Chilischote, fein geschnitten
1 Limette
1 EL Sweet Chili Sauce
50 g frischen Koriander
1 Knoblauchzehe, gepresst
Salz, Pfeffer
etwas Olivenöl

RUCOLA-BALSAMICO-TOPPING

2 Handvoll gewaschener Rucola
50 ml dunklen Balsamico-Essig
1 EL Honig
ca. 100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
etwas Parmesan am Stück
Pinienkerne, geröstet

VARIATION MIT JAKOBSMUSCHELN

3 kleine Jakobsmuscheln (TK)
1 Spritzer Olivenöl
je ein Zweig Thymian, Rosmarin
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
1 EL Butter



Zubereitung

Für den **Nudelteig**: Ei und Mehl verkneten, durch eine Nudelmaschine drehen oder mit dem Nudelholz flach rollen und Tagliatelle schneiden. Die Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Für die **Guacamole**: Avocado in einer großen Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Chili, Knoblauch und frisch gehackten Koriander dazugeben. Limettenschale abreiben, Limette halbieren und auspressen. Saft und Abrieb zur Guacamole geben. Mit Sweet-Chili-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss etwas Olivenöl dazugeben. Alles gut aufrühren.

Für das **Dressing**: Balsamico mit Honig und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel den Rucola mit dem Dressing kurz marinieren.

Anrichten

Die Tagliatelle abgießen, ein Esslöffel Butter zugeben und die Pasta gut durchschwenken. Pasta auf Schüsseln verteilen und einen großzügigen Löffel Guacamole darauf geben.

Den marinierten Rucola darauf arrangieren und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.
Mit einem Sparschäler grobe Parmesanspäne darüber hobeln.



Variation mit Jakobsmuscheln

Die Jakobsmuscheln über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen und mit dem Messerrücken quetschen.
Die Jakobsmuscheln von zwei Seiten je eine Minute mit Farbe anbraten. Butter dazugeben, aufschäumen,
Rosmarin, Thymian und Knoblauch dazugeben und die Jakobsmuscheln darin durchschwenken.

Guten Appetit!